
Tournedos brillat-savarin

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2058 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

4 plastry poledwicy wolowej po ok. 120 g kazdy,

250 g swiezych smardzow lub 125 g smardzow suszonych,

1 szalotka,

5 lyzek smietany,

1 lyzeczka musztardy,

150 ml porto,

75 ml mocnego bulionu,

4 lyzki masla,

sol, pieprz.

1. Grzyby bardzo starannie wyplukac (suszone moczyć 20 min w letniej wodzie).

Odciac, obrac i pokroic nozki; kapelusze ponacinac. Zalac niewielka iloscia osolonej wody i gotowac na wolnym ogniu 15 min. Wyjac i osaczyc.

2. Szalotke obrac, drobno posiekac i przesmazyc na 1 lyzce rozgrzanego masla.

Dodac grzyby, musztarde i smietane. Dusic na wolnym ogniu 30 min. Zdjac z ognia i odstawic w cieple miejsce.

3. Porto zagrzac z bulionem. Zdjac z ognia i polaczyc z 1 lyzka masla. Sos dobrze wymieszac.

4. Na silnie rozgrzanej reszcie masla usmazyc poledwice (po ok. 2 min z kazdej strony). Pod koniec smazenia osolic i doprawic pieprzem.

5. Na ogrzany polmisek wylozyc grzyby. Ukkladac na nich usmazone tournedos. Polac sosem i podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 4 "Kuchnia francuska I", strona 68.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)